

Inaugurato il nuovo mercato ittico di Siracusa, adesso al lavoro per la gestione

Inaugurazione molto partecipata, questa mattina, del nuovo mercato ittico di Siracusa. Ad affollare la struttura, riaperta dopo 20 anni e che svolgeva un ruolo economico importante per la città, erano soprattutto i rappresentanti delle associazioni che operano nel mondo della pesca e che vedono così finalmente soddisfatta una loro richiesta.

□ Il compito di tagliare il nastro è toccato al sindaco Francesco Italia. Accanto a lui, il vice sindaco Edy Bandiera: fu lui, ha sottolineato il sindaco, «a fare in modo che fosse assegnato il finanziamento quando era assessore regionale ed è toccato a lui, nella veste di assessore comunale alle Attività produttive, seguire il completamento dei lavori e riconsegnare oggi il mercato ittico a Siracusa». Presenti, inoltre, il presidente del consiglio comunale, Alessandro Di Mauro, l'assessore regionale all'Agricoltura e pesca, Salvatore Barbagallo, il dirigente generale del Dipartimento regionale pesca mediterranea, Alberto Pulizzi, il deputato nazionale Luca Cannata, assessori, consiglieri comunali e rappresentanti delle forze dell'ordine. La benedizione è stata impartita da padre Massimo Di Natale, parroco del vicino Pantheon.

□ Si tratta di un mercato di moderna concezione, pensato per operare di giorno e di notte senza pause ed attrezzato anche per l'asta telematica del pescato e per la lavorazione e la vendita dei prodotti trasformati. Si estende su un'area di 1.500 metri quadrati più altri 600 all'esterno. La gestione sarà affidata a un soggetto terzo con bando pubblico, così come previsto dal Documento unico di programmazione.

□ «Non c'era momento più propizio – ha detto il sindaco Italia – che tenere questa inaugurazione in coincidenza del G7 Agricoltura e Pesca. L'attesa per questa struttura è

testimoniata dalle presenze di oggi e fa molto piacere vedere tantissimi operatori locali del settore perché il nostro augurio è che la gestione resti a Siracusa. Per tale ragione, li abbiamo invitati a fare squadra, a mettersi insieme unendo forze e competenze così che il loro progetto possa essere vincente e sostenibile».

□ Il vice sindaco Bandoera vede nel mercato ittico un'opportunità per l'economia siracusana. «Questo luogo – ha affermato – al di là degli aspetti storici e culturali, è soprattutto un'infrastruttura strategica per la nostra marineria e per tutto il settore. Per 20 anni i nostri pescatori sono stati costretti a recarsi altrove con danni anche economici. Questo, invece, è un mercato moderno, che consentirà, con l'asta telematica, di proiettare il nostro pescato nei mercati di tutta Italia. È facile pensare che ci saranno acquirenti disposti a pagare prezzi più alti, perché il nostro è un pesce qualità, e che così il faticoso lavoro dei pescatori potrà essere meglio remunerato. Un immobile – ha concluso Bandiera – che qualche anno fa ha rischiato di essere oggetto di speculazione oggi torna ad essere produttivo».

□ Il nuovo mercato ittico di Siracusa è stato finanziato per poco meno di tre milioni di euro dalla Regione Siciliana con fondi Feamp dell'Unione Europea. Di questi, 1,7 milioni sono stati spesi per un profondo restauro edilizio, 750 mila circa il costo dell'impiantistica. La struttura è stata interamente cablata, dotata di un sistema di videosorveglianza e di un fotovoltaico da 50 chilowatt. Particolare attenzione, hanno detto i tecnici, è stata posta all'impianto antincendio.

□ Il mercato è dotato di 6 celle frigorifere, diverse per dimensioni e per capacità di raffreddamento, di carrelli, banconi e attrezzature, funzionali alle diverse attività che vi saranno svolte, e può produrre fino a 2 tonnellate al giorno di ghiaccio. La lavorazione, la trasformazione e la commercializzazione del pesce saranno effettuate ciascuna in vani dedicati e già attrezzati. La vendita del pescato, oltre che all'ingrosso e al dettaglio, avverrà tramite aste telematiche. Per garantire questa possibilità, oltre alle

dotazioni tecniche, è già disponibile un sito Internet che sarà riempito di contenuti dal futuro gestore.

□Il mercato ittico potrà restare aperto 24 ore su 24. La vendita all'ingrosso si svolgerà fino alle 7, poi si passerà a quella al dettaglio e al commercio dei prodotti gastronomici e lavorati. Inoltre i progettisti hanno previsto la possibilità di somministrare cibi preparati a base di pesce. Per questo c'è una zona bar e cucina e spazi che possono essere utilizzati per la consumazione dei piatti: una terrazza e un'area esterna su via del Porto Grande con impianti idrico ed elettrico.

□Gli uffici stanno perfezionando il bando per la gestione che, dopo i necessari passaggi amministrativi, sarà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.

Foto di Michele Pantano